20.043 Závin kysnutý s kakaovou náplňou
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
múka polohrubá	3,20	3,20	4,20	4,20	4,20	4,20	5,00	5,00
mlieko	1,75	1,75	2,50	2,50	2,50	2,50	3,00	3,00
tuk	0,30	0,30	0,40	0,40	0,40	0,40	0,50	0,50
soľ	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	0,04	0,04
droždie	0,15	0,15	0,20	0,20	0,20	0,20	0,25	0,25
vajcia	4	0,20	6	0,30	6	0,30	8	0,40
cukor kryštálový	0,30	0,30	0,40	0,40	0,40	0,40	0,50	0,50
cukor vanilkový	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15
cukor práškový	0,60	0,60	0,80	0,80	0,80	0,80	1,00	1,00
kakaový prášok	0,15	0,15	0,20	0,20	0,20	0,20	0,30	0,30
krémový prášok	0,50	0,50	0,75	0,75	0,75	0,75	1,00	1,00
cukor na posýpku	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,30	0,30
múka na dosku	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20
olej na plech	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20
maslo	0,07	0,07	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15
hmotnosť porcie v g	60		90		90		100	

Receptúra

Výrobný postup

Z časti mlieka, cukru a droždia si pripravíme kvások. Necháme vykysnúť. Do preosiatej múky pridáme kryštálový cukor, žĺtka, tuk, soľ a vykysnutý kvások. Vlažným mliekom vypracujeme hladké cesto, ktoré necháme vykysnúť. Po vykysnutí cesto rozdelíme na diely, rozvaľkáme, naplníme plnkou (kakaový prášok, krémový prášok, práškový a vanilkový cukor), pokvapkáme roztopeným maslom a zvinieme. Závin uložíme na vymastený plech, dobre pomastíme, necháme krátko kysnúť a upečieme. Vychladnutý závin pokrájame na porcie a posypeme práškovým cukrom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1005	241	4,79	5,4	0,6	42,2	0,9	29,6	0,5	0,038	0,0	0,0	0,1	0,0
B	1333	320	6,45	7,5	0,9	55,1	1,2	41,5	0,7	0,053	0,0	0,1	0,2	0,0
C	1333	320	6,45	7,5	0,9	55,1	1,2	41,7	0,7	0,053	0,0	0,1	0,2	0,0

D	1674	402	7,99	9,8	1,2	68,4	1,4	50,9	0,9	0,067	0,0	0,1	0,2	0,0